



## Libre expression Côtes du Rhône - Blanc



**Encépagement :** 80% clairette, 10% roussane, 10% marsanne

**Grape Varieties :** 80% clairette, 10% roussane, 10% clairette

**Sols :** Argilo-calcaire graveleux

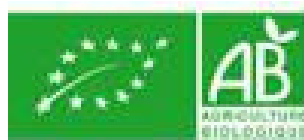
**Soil :** Chalky clay

**Vinification :** Cuve inox. Température de fermentation de 14 à 16°C Aucun ajout de SO2 lors des vinifications.

**Wine-making :** stainless steel tank Fermentation temperature of 14 to 16°C No addition of sulfite during the vinification.

**Elevage :** entre 4 et 6 mois sur lies fines

**Maturing :** between 4 and 6 months on fine lees



### **Commentaire dégustation :**

Un Côtes du Rhône blanc qui revendique son originalité entre fraîcheur et rondeur. Sa couleur jaune pâle, son nez de fruits blancs, d'agrumes, légèrement minéral et sa bouche généreuse, vive et puissante soulignent l'expression si particulière du terroir

A white Côtes du Rhône which claims its originality between freshness and roundness. Its pale yellow color, its nose of white fruits, citrus fruits, slightly mineral and its generous, lively and powerful mouth underline the so distinctive expression of the terroir.